PANA-05712

Bedienungsanleitung

Mikrowellen-Kombinationsgerät

NN-8809/NN-8859
NN-8509/NN-8559

Panasonic

Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.

Druck: Schaltungsdienst Lange Berlin (Germany)

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes
Das Gerät auspacken, alles Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z. B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Garantiekarte
Bitte ausfüllen und absenden.

Erdungsvorschriften
WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!
Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Mikrowellengerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Netzspannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes
1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche.
   Das Mikrowellengerät muß eine ausreichende Luftzirkulation haben, um ordnungsgemäß betrieben werden zu können.
   Die Stellfüsse dürfen nicht entfernt werden.
   a. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Mikrowellengerät arbeitet, kann das Gerät überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz abgestellt und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
   b. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes usw. aufstellen.
   c. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzten.
2. Mit dem Anschlußkabel nicht die Gehäuseoberfläche berühren.
3. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch konzipiert.

Einbaurahmen
Mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbauset sind die Modelle NN-8809/NN-8509 (Einbaurahmen NN-TK807/braun) und NN-8859/NN8559 (Einbaurahmen NN-TK857/Weiß) in jede moderne Küche einbaufähig.

Praktische Tips

1. Die im Kochbuch angegebenen Garzeiten sind Richtzeiten. Die Garzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Gargutes sowie von der Art des verwendeten Geschirrs.
2. Sie sollten zuerst von den kürzeren Garzeiten ausgehen, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit einige Minuten dazuzugeben.
3. Sehr kleine Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit könnten austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden . Tritt ein Brand auf, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
4. Keine Eier mit Schale im Gerät kochen. Durch den entstehenden Druck würden sie unweigerlich platzen.
5. Bei Lebensmitteln wie z. B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.
6. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten decken Sie bitte die Gefäße ab, um ein Verspritzen zu vermeiden.
7. Sie können mit einem Fleischthermometer den Garzustand der Lebensmittel überprüfen. Benutzen Sie diese Thermometer jedoch nur außerhalb des Mikrowellengerätes (Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.)
8. Eventuell vorhandene Drahtverschlüsse von den Lebensmitteln entfernen, bevor Sie in das Mikrowellengerät gestellt werden.
9. Keine geschlossenen Konserven oder Flaschen zum Garen oder Aufwärmen benutzen. Sie könnten platzen.
10. Keine herkömmlichen Fleischthermometer im Mikrowellengerät verwenden. Sie können Funken verursachen.
11. Plastiktüten entfernen, bevor Sie garen oder auftauen.
12. Falls Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Geschirr aus Metall im Mikrowellengerät benutzen, halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Metall und den Garraumwänden bzw. der Garraumtür ein, um Funkenbildung zu vermeiden.
    (Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Kochbuch.)

Glaskeramik-Drehteller

1. Beim Einsatz der Mikrowelle bzw. der Kombination mit Mikrowelle sorgt der Drehteller für eine optimale Energieverteilung. Bei Verwendung des Grill-/ Backblechs auf dem unteren Einschub sollte der Drehteller aus dem Gerät genommen werden.
2. Verwenden Sie nur den beigelegten, hitzebeständigen Drehteller. Ersetzen Sie diesen nicht durch irgendeinen anderen Drehteller (z. B. aus Glas).
3. Den noch heißen Drehteller erst abkühlen lassen, bevor Sie ihn säubern oder in kaltes Wasser legen.
4. Bei Betrieb kann der Drehteller sich in beide Richtungen drehen.
5. Berührt das Gargut auf dem Drehteller die Garraumwände, so daß der Drehteller aufhört zu rotieren, dreht er sich ggf. in entgegengesetzter Richtung weiter. Dies stellt keine Fehlfunktion dar. Achten Sie generell darauf, daß der Drehteller bei Betrieb nicht blockiert wird.
6. Legen Sie das Gargut nicht direkt auf den Drehteller.
7. Während des Betriebes mit Mikrowelle oder Kombination kann es zu leichten Auf- und Abbewegungen des Drehtellers kommen. Dieses beeinflußt jedoch den Auftau- und Garablauf nicht.

Wichtige Hinweise

1. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
2. Dieses Gerät sollte nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen.
   Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken bzw. blockieren.
3. Nicht im Freien benutzen.
4. Das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen.
5. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
6. Das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen.
7. Vermeiden Sie jegliche Gewalteinwirkung oder Manipulation der Tür, der Kontrolleinrichtungen und der Sicherheitsvorrichtungen. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Fachmann durchgeführt werden!
8. Nicht versuchen Kleidungsstücke, Zeitungen oder anderes Material im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
9. Das Gerät ist im oberen Bereich des Garraums mit einem Infrarot-Grill, unterhalb des Garraumbodens mit einem Heizelement ausgestattet. Je nach Betriebsart kann daher der Garraum im oberen und unteren Bereich während und nach Gebrauch sehr heiß werden (Verbrennungsgefahr!). Insbesondere beim Benutzen der Ober-/Unterhitze, der Kombination (Ober-/Unterhitze und Mikrowelle) sowie beim Grillbetrieb ist beim Hineinstellen und Herausnehmen des Gargutes äußerste Vorsicht geboten.
10. Hervorgerufen durch den Betrieb der Ober-/ Unterhitze, der Kombination und des Infrarot-Grills kann die Garraumtür heiß werden. Daher das Gerät stets vorsichtig öffnen und schließen.
11. Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, bitte für 20 Minuten bei 250°C (Ober-/Unterhitze) ohne Gargut in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß konservierende Ölreste im Garraum vollständig verbrennen und das Gargut geschmacklich nicht beeinträchtigen.
    Achten Sie generell darauf, daß der Drehteller bei Betrieb nicht blockiert wird.

Warnung

1. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann es ggf. sehr kurzfristig zum Kochen kommen (Siedeverzug).
   Das heiße Lebensmittel spritzt in diesem Fall aus offenen Behältern in den Garraum. Verwenden Sie daher stets abgedeckte Gefäße, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
2. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic Kundendienst (siehe Kundendienstliste) erhältlich ist, ersetzt werden.
3. Im Garraum dürfen während der Nichtbenutzung des Gerätes keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung darstellen können.
   Im Falle des Versagens eines elektronischen Bauelementes kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung z. B. vorgeschaltete Sicherung/Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
4. Die Reinigung der Türdichtungen und Türdichtungsflächen sollte mit milden Reinigungsmittel vorgenommen werden. Das Gerät ist vom Verwender auf mögliche Beschädigungen und Türdichtungsflächen zu besichtigen und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
5. Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Verwendung eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
6. Die eingebaute Garraumlampe darf nur vom "Panasonic" Kundendienst personal ausgetauscht werden.
7. Bei Benutzung des Grills ist Vorsicht geboten und es müssen Kinder ferngehalten werden.
8. Das Gerät nicht in unmittelbare Nähe eines Gas- oder Elektroherdes usw. aufstellen.
9. Das Gerät muß an das Netz über eine mindestens 10-A-Installationssicherung angeschlossen werden.

DEUTSCHE BUNDESPOST

URKUNDE

Über die technische Prüfung von Seriengeräten
auf Grund der Verwaltungsanweisung zum Gesetz über den Betrieb
von Hochfrequenzgeräten vom 09.08.1949

Für das nachstehend näher bezeichnete Hochfrequenzgerät wurde gemäß der Verwaltungsanweisung zum "Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten" vom 09.08.1949 nachgewiesen, daß es den als Genehmigungsvoraussetzung geltenden vorläufigen technischen Vorschriften der Deutschen Bundespost für die Funkentstörung von Mikrowellenherden entspricht.

Geräteart:	Mikrowellenherd
Typ:	"NN-8807" oder "NN-8857" oder "NN-8507" oder "NN-8557" oder "NN-8809" oder "NN-8859" oder "NN-8509" oder "NN-8559"
Firma:	Panasonic Deutschland GmbH, 2000 Hamburg 54
Nennfrequenz:	2450 MHz
HF-Nennleistung:	700 W *) 807 W +)
Nennaufnahme:	1740 W, 1400 W bei Mikrowellenbetrieb
Frequenzerzeugung:	Taktgenerator für Digitalelektronik 4,19 MHz
Arbeitsvorrichtung:	Allseitig geschlossener Wärmeraum. Beim Öffnen der Wärmeraumtür wird die Hochfrequenzerzeugung selbsttätig unterbrochen.

*) gemessen von der VDE-Prüfstelle
+) Firmenangabe; gemessen nach IEC 705

Der Mikrowellenherd erfüllt die vorläufigen technischen Vorschriften für die Funkentstörung von Mikrowellenherden.

Wir erteilten für den v.g. Mikrowellenherd mit Wirkung vom 10. August 1989 die

DBP-Zulassungsnummer HF00207X U

Diese DBP-Zulassungsnummer gilt nur für Geräte, die mit dem geprüften Gerät bau- und funktionsgleich sowie deutlich lesbar und dauerhaft mit der erteilten DBP-Zulassungsnummer gekennzeichnet sind.

Bei der Kennzeichnung sind der DBP-Zulassungsnummer die Buchstaben "DBP" und ein Leerzeichen voranzustellen ("DBP HF.....").

Nachträgliche Änderungen sind nur mit Zustimmung der Deutschen Bundespost zulässig.

Geräte dieser Serie dürfen nur bis zum 31.12.1992 in Verkehr gebracht werden.

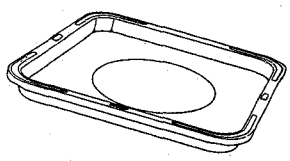
Hinweis:
Für den Betrieb dieser Geräte gilt auch über den 31.12.1992 hinaus die Allgemeingenehmigung, die der Bundesminister für das Post- und Fernmeldewesen in seinem Amtsblatt Nr. 96/1988 mit Verfügung Nr. 745 erteilt hat.

Saarbrücken, den 19. September 1989

Zentralamt für Zulassungen im Fernmeldewesen

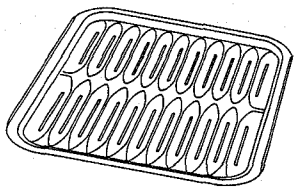
Im Auftrag

Das Zubehör



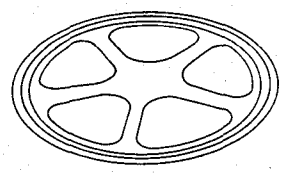
Grill-/Backblech

Benutzen Sie das Grill-/Backblech nicht für die Mikrowelle und die Kombination (Ober-/Unterhitze mit Mikrowelle).



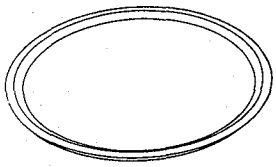
Spritzblech

Verwenden Sie das Spritzblech zusammen mit dem Grill-/ Backblech, um eine Verschmutzung durch z. B. Fettspritzer im Garraum bei Grillbetrieb zu verringern.



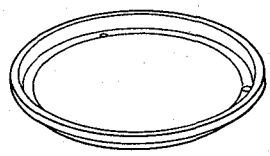
Trägerscheibe für Drehteller

Diese Trägerscheibe sollte unabhängig von der Betriebsart immer im Gerät verbleiben.



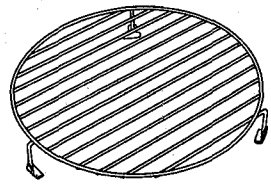
Glaskeramik-Drehteller

Beim Einsatz der Mikrowelle bzw. der Kombination mit Mikrowelle sorgt der Drehteller für eine optimale Energieverteilung. Bei Verwendung des Grill-/ Backblechs auf dem unteren Einschub sollte der Drehteller aus dem Gerät genommen werden.



Runde Fettpfanne

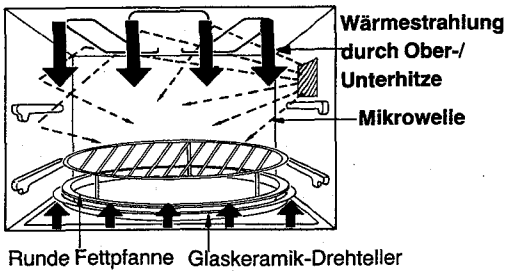
Verwenden Sie die Fettpfanne nur für die Kombination Mikrowelle mit Ober-/Unterhitze.



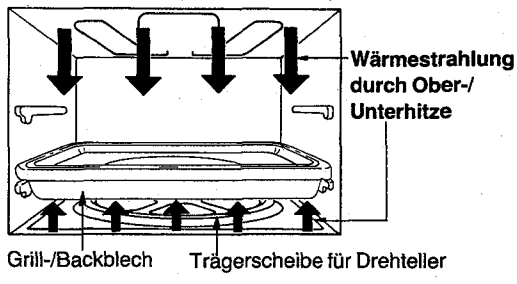
Rost

Verwenden Sie den Rost zusammen mit der Fettpfanne für die Kombination (Ober-/ Unterhitze mit Mikrowelle) und zum Backen.

KOMBINATION

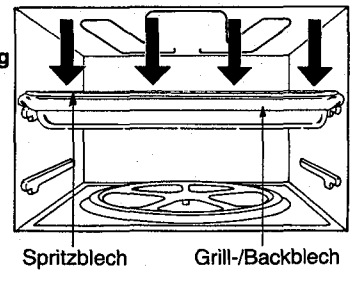


OBER-/UNTERHITZE



Den Drehteller aus dem Gerät nehmen.

GRILLEN



Den Drehteller aus dem Gerät nehmen.

Wichtiger Hinweis:
Weitere Informationen zum richtigen Gebrauch des Zubehörs entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Das geeignete Geschirr für jede Betriebsart

Die folgende Tabelle dient als Orientierungshilfe für die Wahl des richtigen Geschirrs:

Geschirrart	Mikrowelle	Ober-/Unterhitze	Kombination Ober-/Unterhitze mit Mikrowelle	Grillen
Hitzebeständiges Glas, Glaskeramik	Ja (Verwenden Sie kein Geschirr mit Metalldekor)	Ja	Ja	Ja, wenn hitzebeständig bis 250°C.
Keramik	Ja (Verwenden Sie kein Geschirr mit Metalldekor)	Ja	Ja (Verwenden Sie kein Geschirr mit Metalldekor)	Ja, wenn hitzebeständig bis 250°C.
Metall	Nein	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr	Ja*	Nein	Nein	Nein
Papierprodukte	Nein	Nein	Nein	Nein
Korbwaren und Holzartikel	Nein	Nein	Nein	Nein

*Lassen Sie den heißen Drehteller nach Betrieb mit der Ober-/Unterhitze, Grill oder der Kombination ca. 15–20 Minuten auskühlen, bevor Sie im Kunstoffgeschirr die Mikrowelle benutzen.

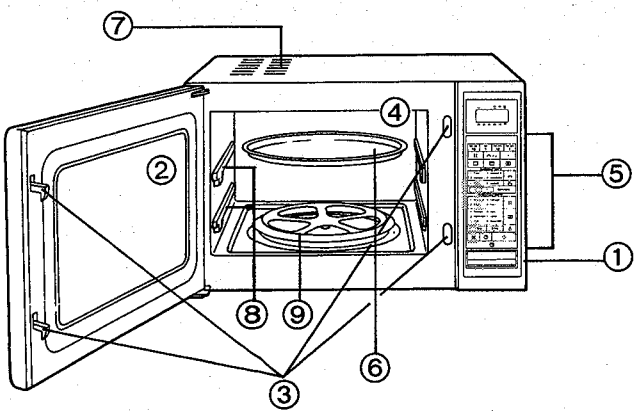
Wichtiger Hinweis:
Weitere Informationen zum richtigen Gebrauch des Geschirrs entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Gebrauch des beiliegenden Zubehörs

Die nachfolgende Tabelle zeigt, wie Sie das Zubehör des Gerätes einsetzen. Verwenden Sie nur die dem Gerät beiliegenden Zubehörartikel (s. auch Seite 5 dieser Bedienungsanleitung). Weitere Hinweise finden Sie im beiliegenden Kochbuch.

Bezeichnung des Zubehörs	Mikrowelle	Ober-/Unterhitze	Kombination (Ober-/Unterhitze mit Mikrowelle)	Grillen
Back-/Grillblech	Nein	Ja	Nein	Ja
Spritzblech	Nein	Nein	Nein	Ja
Glaskeramik-Drehteller	Ja	Ja und Nein. Siehe Kochbuch Seite 14 u. 15	Ja	Ja und Nein. Siehe Kochbuch Seite 14 u. 15
Trägerscheibe für Mikrowelle	Ja	Ja	Ja	Ja
Fettpfanne	Nein	Nein	Ja	Nein
Rost	Nein	Nein	Ja	Nein

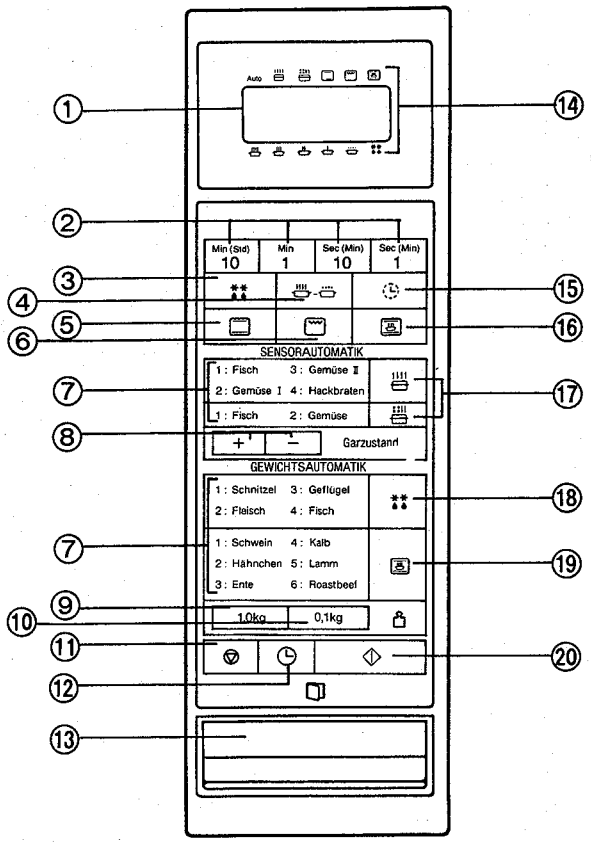
Schematische Ansicht



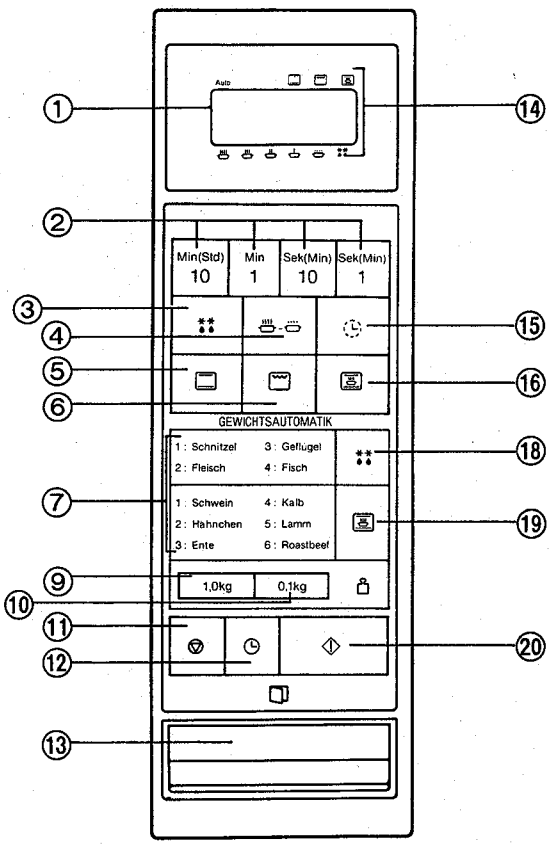
① Türöffner
② Sichtfenster
③ Türsicherheitsverriegelungen
④ Garraumbeleuchtung
⑤ Bedienungsfeld
⑥ Glaskeramik-Drehteller
⑦ Äußere Entlüftungsschlitze
⑧ Garraumschiene
⑨ Trägerscheibe für Drehteller

Bedienungsfeld

NN-8809/NN-8859



NN-8509/NN-8559



Durch ständiges Drücken können die Daten fortlaufend eingegeben werden★

① Digitalanzeige
② Zeiteingabetasten★
③ Auftautaste
④ Taste zur Leistungwahl★
⑤ Taste für Ober- und Unterhitze★
⑥ Taste für Grillbetrieb★
⑦ Bezeichnung der Programme
⑧ Korrekturtasten für Garzustand
⑨ Gewichtseingabe/ 1,0 kg-Taste★
⑩ Gewichtseingabe/ 0,1 kg-Taste★
⑪ Stop-/Löschtaste
⑫ Uhrtaste
⑬ Türöffner
⑭ Kontrolleuchten
⑮ Taste für Zeitvorwahl, Signalwecker und Ausgleichszeit
⑯ Taste für Kombinationsbetrieb★ (Ober-/Unterhitze mit Mikrowelle)
⑰ Taste für Sensorautomatik-Gar-Programmen★ (NN-8809/NN-8859)
⑱ Taste für Gewichtsauftauen★
⑲ Taste für die Gewichtsautomatik der Kombination ★(Ober-/ Unterhitze mit Mikrowelle)
⑳ Starttaste

Tastatur und Bedienung

Uhrtaste:

Wird der Stecker des Mikrowellengerätes in die Steckdose gesteckt, leuchtet der Doppelpunkt in der Digitalanzeige.

Einstellen der Uhr

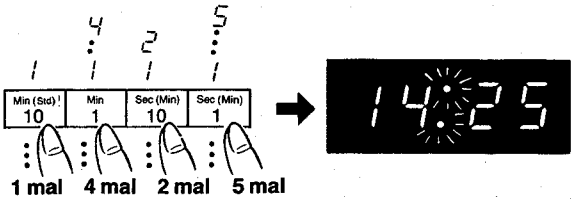
Schritt 1. Drücken Sie die Uhrtaste.

▶Der Doppelpunkt fängt an zu blinken.

Schritt 2. Stellen Sie durch Drücken der entsprechenden Tasten die korrekte Uhrzeit ein.

▶Die Uhrzeit erscheint in der Digitalanzeige, der Doppelpunkt blinkt.

Beispiel: Wenn Sie auf 14:25 einstellen wollen,
drücken Sie kurz auf die Zeiteingabetasten von links nach rechts, wie folgt:



Schritt 3. Drücken Sie die Uhrtaste.

▶Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist fest eingestellt.

Anmerkungen zum Einstellen der Uhr:

1. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen wollen, drücken Sie 2 mal auf die Uhrtaste, um die eingestellte Zeit zu löschen. Der Doppelpunkt beginnt zu blinken. Stellen Sie die korrekte Uhrzeit, wie oben beschrieben, ein.
2. Die Uhr zeigt die richtige Zeit an, bis der Stecker aus der Steckdose gezogen wird oder ein evtl. Stromausfall eintritt.
3. Dies ist eine 24-Stunden Uhr.

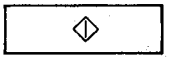
Stop-/Löschtaste:

Eine Betätigung der Stop-/Löschtaste vor dem Garen löscht alle eingegebenen Daten.

Durch einmaliges Drücken der Stop-/Löschtaste während des Garvorganges wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen.
Durch zweimaliges Drücken während des Garvorganges werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit.

Starttaste:

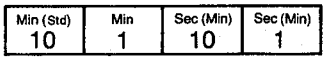
Durch Druck auf die Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet, bzw. die Stop-/Löschtaste während des Betriebes 1 mal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Mikrowellengerät wieder arbeitet.



Zeiteingabetasten:

1. Manuelle Zeiteingabe für Grill- und Mikrowellenbetrieb

Die Tasten dienen als 10 Minuten-, 1 Minuten-, 10 Sekunden- und 1 Sekunden-Taste (von links nach rechts) und ermöglichen die Eingabe bis zu einer Zeit von 99 Minuten und 99 Sekunden.



Beispiel: Sie wollen auf 13 Minuten 45 Sekunden einstellen

Drücken Sie:
1 mal die 10 Minuten-Taste
3 mal die 1 Minuten-Taste
4 mal die 10 Sekunden-Taste
5 mal die 1 Sekunden-Taste

2. Manuelle Zeiteingabe für die Kombination und den Betrieb mit Ober-/Unterhitze

Die Tasten dienen als 1 Stunden-Taste, 1 Taste ohne Funktion, 10 Minuten-, 1 Minuten-Taste (von links nach rechts) und ermöglichen die Eingabe bis zu einer Zeit von 9 Stunden und 99 Minuten.

Beispiel: Sie wollen auf 2 Stunden und 25 Minuten einstellen.

Drücken Sie:
2 mal die 1 Stunden-Taste
2 mal die 10 Minuten-Taste
5 mal die 1 Minuten-Taste

Leistungswahltaste (Mikrowelle):

Durch fortlaufendes Drücken dieser Taste können die unterschiedlichen Leistungsstufen ausgewählt werden.

	Garen	800 W
	Erwärmen	480 W
	Schmoren	360 W
	Fortkochen	180 W
	Warmhalten	70 W

Akustisches Signal:

Bei richtiger Bedienung, d. h. Druck auf die Funktionstasten, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt. Das Mikrowellengerät hat die Eingabe nicht angenommen! Zwischen den einzelnen Phasen, z. B. Ankochen und Fortkochen, ist das Signal 2 mal und nach Beendigung des Programms 5 mal zu hören. Wird das Gerät bei Betrieb mit Ober- und Unterhitze vorgeheizt, ertönt bei Beendigung das Signal 3 mal.

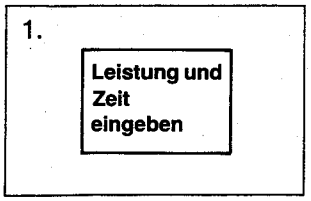
Türöffner:

Durch öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.

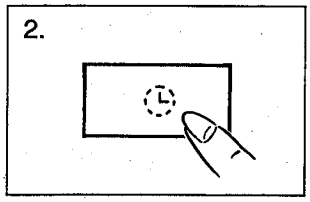
MIKROWELLE

Gebrauch des Gerätes mit Ausgleichszeit (Nachgarzeit)

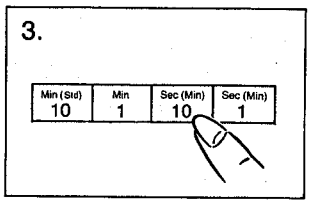
Diese Ausstattung ermöglicht einerseits die Eingabe einer Ausgleichszeit und kann andererseits als Signalwecker oder zur Zeitvorwahl genutzt werden. Weitere Hinweise zur "Ausgleichszeit" entnehmen Sie bitte dem Kochbuch.



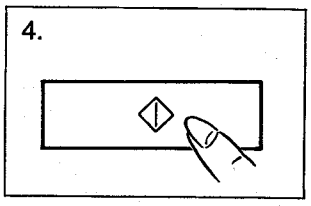
•Geben Sie, wie vorher beschrieben, die Leistungen und Zeiten zum Auftauen bzw. Garen ein.



•Drücken Sie die Taste für Ausgleichszeit.



•Geben Sie die entsprechende Ausgleichszeit durch Drücken der Zeiteingabetasten ein.



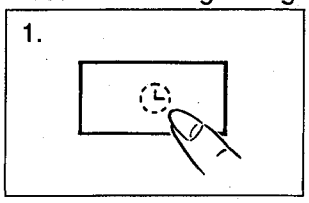
•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweise zur Ausgleichszeit:

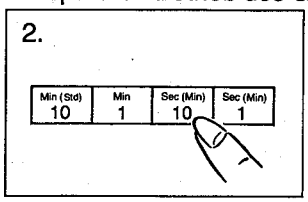
1. Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Ausgleichszeit von bis zu 9 Stunden 99 Minuten.
2. Bei Eingabe einer Ausgleichszeit ist nur der Ein- oder Zwei-Phasen Betrieb möglich.
3. Wird die Garraumtür während der Ausgleichszeit geöffnet, läuft die eingegebene Zeit weiter ab.
4. Wird auf Ausgleichszeit eingestellt, so erscheint in der Digitalanzeige ein "h" für Stunde. Die Zeit kann nur in Stunden und Minuten eingegeben werden.
5. Beträgt die Zeit mehr als eine Stunde, wird minutenweise zurückgezählt; wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

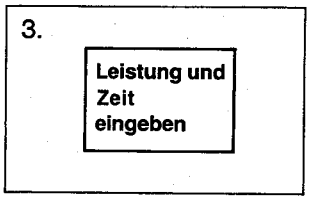
Diese Ausstattung ermöglicht den späteren Betrieb des Gerätes



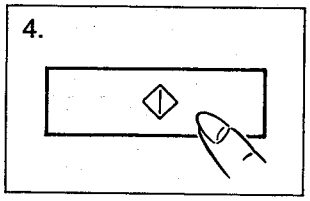
•Drücken Sie die Taste für Zeitvorwahl.



•Geben Sie die entsprechende Vorwahlzeit durch Drücken der Zeiteingabetasten ein.



•Geben Sie die gewünschle Leistung und Garzeit ein.



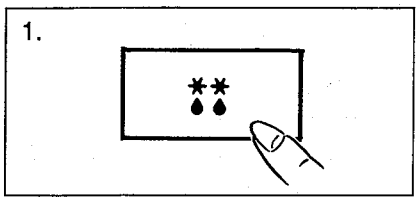
•Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

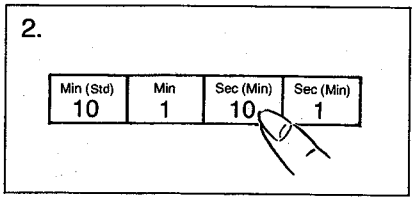
1. Mit dieser Ausstattung kann das Gerät bis zu 9 Stunden 99 Minuten vorprogrammiert werden.
2. Wurde das Gerät vorprogrammiert, kann diese Einrichtung auch als Signalwecker benutzt werden. In diesem Fall bitte Schritt 3, weglassen.
3. Bei Zeitvorwahl ist nur der Ein- oder Zwei-Phasen Betrieb möglich.
4. Wird auf Zeitvorwahl eingestellt, so erscheint in der Digitalanzeige ein "h" für Stunde. Die Zeit kann nur in Stunden und Minuten eingegeben werden.
5. Beträgt die Zeitvorwahl mehr als eine Stunde, wird minutenweise zurückgezählt; wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.

Auftauen

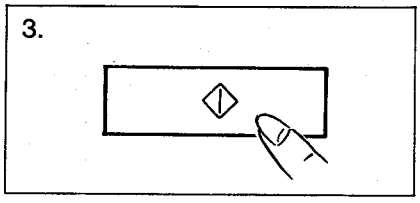
Das Gerät ist mit einer elektronischen Auftaustufe ausgestattet. Das heißt, die eingestellte Auftauzeit wird automatisch in Perioden von Mikrowellenleistungen (240 W) und Ausgleichszeiten (Pausen) eingeteilt. Durch das Auftauen mit Ausgleichszeiten können Sie Ihre Lebensmittel anschließend sofort verarbeiten.



•Drücken Sie die Auftautaste.



•Geben Sie mit Hilfe der Zeiteingabetasten die Auftauzeit ein.



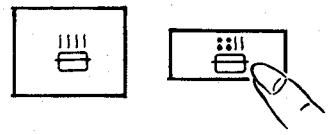
•Drücken Sie die Starttaste.

MIKROWELLE

Garen mit Sensorautomatik-Programmen (NN-8809/NN-8859)

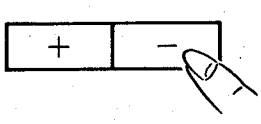
Die Sensor-Automatik ermöglicht Ihnen die Zubereitung vieler Lebensmittel ohne Eingabe von Garzeit und Leistung. Genaue Informationen und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

1.



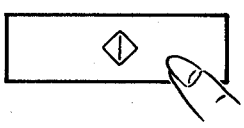
•Wählen Sie das gewünschte Automatik-Programm mit der Taste für Sensorautomatik.

2.



•Drücken Sie eine dieser Korrekturtasten, wenn Sie das Garergebnis individuell verstärken (+) bzw. vermindern (−) wollen.

3.



•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweis:
Bei den Sensorprogrammen A1 kann der Garzustand durch die Korrekturtasten nicht verändert werden, Wenn der Feuchtigkeitssensor, nach Drücken der Starttaste, einen bestimmten Feuchtigkeitswert im Garraum wahrnimmt, erscheint die Restgarzeit statt der Programmnummer in der Digitalanzeige. Dabei ertönt das Signal 2 mal. Nach Ablauf der Restgarzeit ertönt das Signal 5 mal und das Mikrowellengerät schaltet ab. Der Drehteller hält. Die Kontrollampe und die Garraumlampe erlöschen. Die Tageszeit erscheint wieder in der Digitalanzeige.
Um optimale Ergebnisse zu erzielen, beachten Sie bitte, daß bei den Automatik-Sensor-Programmen die zu garenden Speisen immer vorher abgedeckt werden.

Anmerkungen zur Sensorautomatik:

1. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Bei Automatik-Sensor-Programmen jedoch den Garvorgang nicht unterbrechen, solange die Nummer des Programms in der Digitalanzeige erscheint. Sobald die Restgarzeit digital angezeigt wird, kann die Tür geöffnet werden, um das Gargut zu wenden oder umzurühren.
2. Werden Lebensmittel im Mikrowellengerät zubereitet, bildet sich Wasserdampf. Die Sensorautomatik nimmt diese Dampfbildung mit dem Feuchtigkeitssensor wahr. Die Restgarzeit kann dabei automatisch vom Mikrowellengerät individuell errechnet werden.
3. Anfangstemperaturen der Speisen beziehen sich auf normale Bedingungen, d. h. von −18°C bis −20°C bei Tiefkühlkost, von +5°C bis +8°C (Kühlschranktemperatur) bei sonstigen Speisen.
4. Bei Automatik-Sensor-Programmen bitte darauf achten, daß die Glasplatte, das Geschirr und der Garraum trocken sind, damit der Betriebszyklus nicht gestört wird.
5. Die Umgebungstemperatur des Mikrowellengerätes sollte nicht mehr als 35°C und nicht unter 0°C betragen.
6. Nahrungsmittel von weniger als 100 g sollten nicht mit der Sensorautomatik, sondern mit manueller Zeit- und Leistungseingabe zubereitet werden.
7. Beträgt die Restgarzeit über 60 Minuten, erscheint die Anzeige in Stunden und Minuten.
8. Das Kochbuch gibt Ihnen viele Anregungen mit Rezepten für das Sensor-Automatikkochen. Rezepte ohne das Sensor-Automatik-Symbol sollten aufgrund der unterschiedlichen Zusammensetzung der Lebensmittel mit manueller Zeit- und Leistungseingabe zubereitet werden.
9. **Wichtiger Hinweis für den Gebrauch der Sensorautomatik (Nur bei Modell NN-8809/NN-8859).**
   Wird das Gerät mit Ober-/Unterhitze oder Infrarot-Grill betrieben, kann die Sensorautomatik für das Garen und Auftau-Garen nur eingesetzt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist. Wird dennoch ein Sensorautomatik-Programm angewählt, so erscheint ein 'H' in der Digitalanzeige. Diese Anzeige stellt keinen Defekt dar, sie gewährleistet lediglich, daß keine Fehlfunktion der Sensorautomatik stattfindet. Drücken Sie jetzt auf die Starttaste, um den Ventilator in Betrieb zu setzen. Die zirkulierende Kaltluft sorgt dafür, daß der Garraum schneller abkühlt. Hat eine ausreichende Abkühlung stattgefunden, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Anschließend ist die Sensorautomatik betriebsbereit.
10. Das entsprechende Programm für die unterschiedlichen Lebensmittelkategorien entnehmen Sie nachfolgender Tabelle.

Programm	Lebensmittel (frisch)
A1	Fisch
A2	Gemüse
A3	Gemüse II
A4	Hackbraten

Programm	Lebensmittel (gefroren)
F1	Fisch
F2	Gemüse

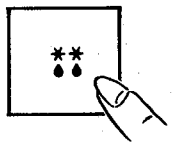
Hinweis: Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

MIKROWELLE

Automatisches Gewichtsauftauen

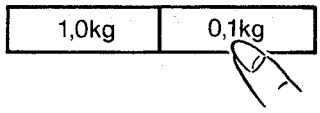
Mit dieser Ausstattung können Sie Ihre Lebensmittel nach Gewicht auftauen.
Das Gewicht muß in Kilogramm und Zehntelkilogramm eingegeben werden.

1.



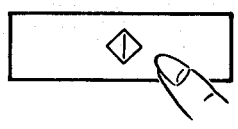
•Drücken Sie die Taste für das Gewichtsauftauen und wählen Sie zwischen Programm 1–4.

2.



•Geben Sie das Gewicht Ihres Lebensmittels ein, indem Sie die 1,0 kg-Taste und/oder die 0,1 kg-Taste drücken.

3.



•Drücken Sie die Starttaste.

Hinweise zum Gewichtsauftauen:

1. Gemäß nachstehender Tabelle beinhaltet die Gewichtsautomatik 4 Programme mit unterschiedlichen Höchstgewichten.
2. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

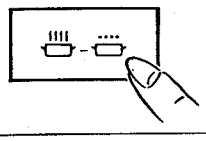
Programm	Lebensmittelbeispiele	Höchstgewicht
1	Schnitzel, Innereien, Hack	2 kg
2	Fleisch	3 kg
3	Geflügel, Wild	4 kg
4	Fisch	2 kg

Auftauen und Garen mit manueller Zeit- und Leistungseingabe

Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe von bis zu 3 Leistungsstufen und Zeiten hintereinander.

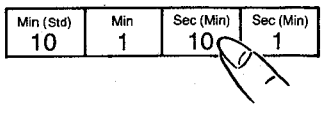
Ein-Phasen-Betrieb

1.



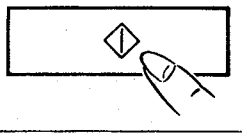
•Geben Sie die gewünschte erste Leistung mit der Leistungswahltaste ein.

2.



•Stellen Sie die Zeit der ersten Stufe mit den Zeiteingabe-tasten ein.

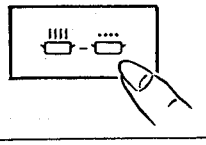
[3.]



•Die Starttaste drücken oder

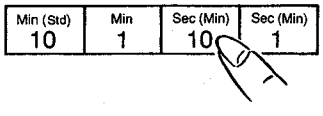
Zwei-Phasen-Betrieb/Drei-Phasen-Betrieb

3. 5.



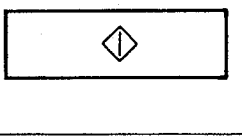
•Geben Sie die gewünschte zweite/dritte Leistung mit der Leistungswahltaste ein.

4. 6.



• Stellen Sie die Zeit der zweiten/ dritten Stufe durch Drücken der Zeiteingabetasten ein.

[5.] 7.



•Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen zum manuellen Auftauen bzw. Garen:

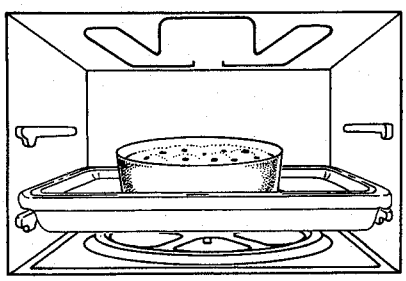
1. Das Gerät ist bis zu 3 Phasen programmierbar.
2. Nach dem manuellen Auftauen bzw. Garen kann als 3. Phase eine Ausgleichszeit eingegeben werden.

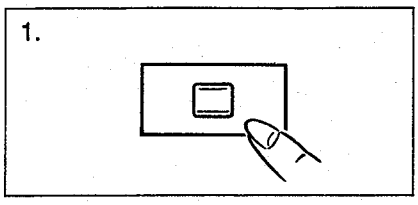
MANUELLER BETRIEB MIT OBER-/UNTERHITZE

Bei Betrieb mit Ober-/Unterhitze kann durch Druck auf die Taste für Ober-/Unterhitze eine Garraumtemperatur von 100°C bis 250°C (in 10°C-Schritten) eingestellt werden. Die gewählte Temperatur erscheint in der Digitalanzeige.

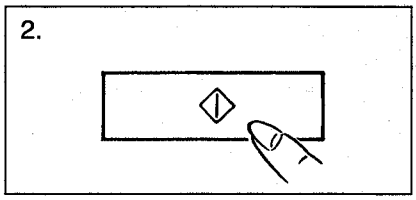
Automatisches Vorheizen mit Ober-/Unterhitze

Mit dieser Ausstattung kann der leere Garraum vorab auf eine gewünschte Temperatur vorgeheizt werden, sofern es in den Rezepten des Kochbuches angegeben ist. Die Garraumtür sollte während des Vorheizens nicht geöffnet werden.





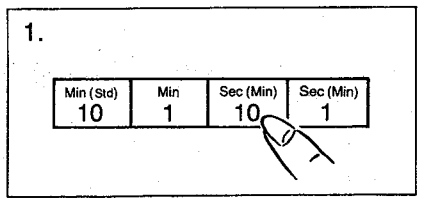
•Drücken Sie die Taste für Ober-/Unterhitze und wählen Sie die gewünschte Vorheiztemperatur. Diese erscheint in der Digitalanzeige.



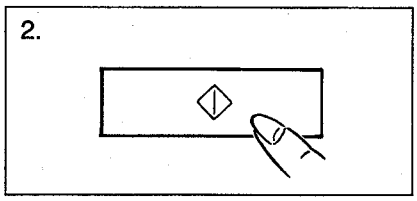
•Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkung:
Nachdem die Starttaste gedrückt wurde, erscheint das Symbol für Vorheizen (P) in der Digitalanzeige.
Wird die Tür nach dem Vorheizen nicht geöffnet, bleibt die erreichte Temperatur ca. 30 Minuten erhalten.
Anschließend schaltet das Gerät automatisch ab.
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Kochen bzw. Backen mit Ober- und Unterhitze



•Öffnen Sie das Gerät, geben Sie das vorbereitete Gargut hinein (z. B. Gebäck), schließen Sie die Tür und geben Sie die erforderliche Zeit ein.



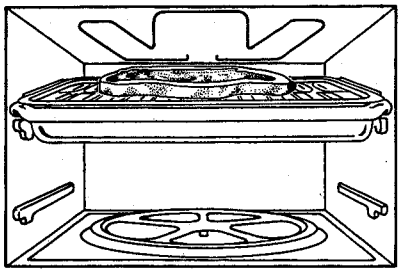
•Betätigen Sie die Starttaste.

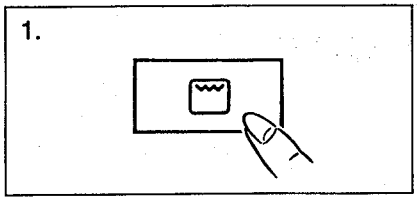
Hinweise:
1. Beträgt die gewünschte Garzeit weniger als 1 Stunde, läuft die Uhr in Minuten ab.
2. Beträgt die gewünschte Garzeit mehr als 1 Stunde, läuft die Uhr in Minuten ab. Erscheint in der Displayanzeige 59 Minuten, läuft die Zeit in Sekunden ab.
3. Bei Rezepten, für die kein Vorheizen erforderlich ist, wird lediglich die Taste für Ober-/Unterhitze gedrückt, die erforderliche Gar- bzw. Backzeit eingegeben und die Startaste gedrückt.

GRILLBETRIEB

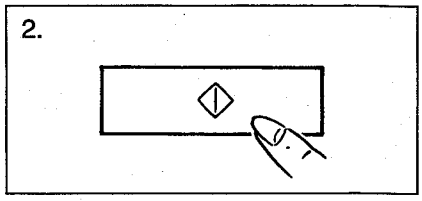
Grillbetrieb

Automatisches Vorheizen bei Grillbetrieb
Mit dieser Ausstattung kann der leere Garraum automatisch auf eine Temperatur von 270°C oder 230°C vorgeheizt werden sofern es erforderlich ist.





•Drücken Sie die Taste für Grillbetrieb.

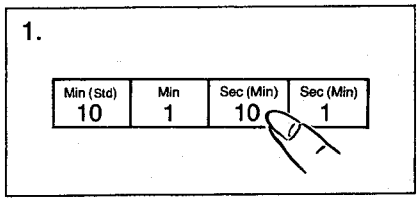


•Drücken Sie die Starttaste. Ist die Vorheiztemperatur (270°C oder 230°C) erreicht, ertönt zweimal ein Signal.

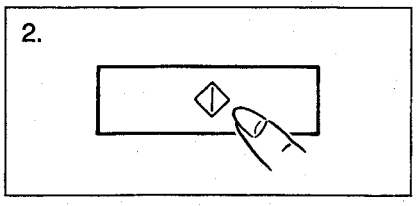
Anmerkung:
1. Wird die Tür nach dem Vorheizen nicht geöffnet, bleibt die erreichte Temperatur (270°C oder 230°C) ca. 30 Minuten erhalten. Anschließend schaltet das Gerät automatisch ab.
2. Geben Sie das Grillgut in das Gerät (s. Kochbuch Seite 9)

Hinweis zum Grillprogramm 1 und 2
Alle im... Kochbuch angegebenen Rezepte sind ausschließlich für das Grillprogramm 1 entwickelt.
Das Grillprogramm 2 steht Ihnen zur Verfügung, wenn Sie z. Beispiel für die Diätküche eine geringere Bräunung bei gleicher Grillzeit wünschen.

Grillen des Gargutes



•Geben Sie nach dem Vorheizen die gewünschte Grillzeit ein.



•Drücken Sie die Starttaste.

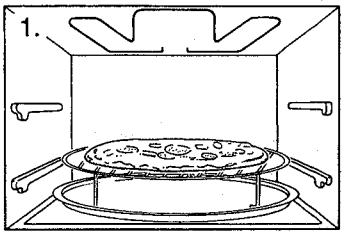
Hinweis:
Bei allen Grillrezepten aus den Kochbuch für die kein Vorheizen erforderlich ist, nur das Programm 1 fur Grillbetrieb drücken, die erforderliche Zeit eingeben und die Starttaste betätigen.

KOMBINATION

Gewichtsautomatik der Kombination Mikrowelle mit Ober-/Unterhitze

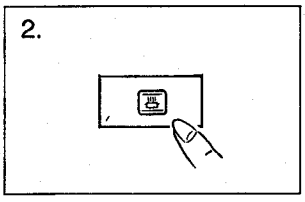
Mit dieser Ausstattung können Sie verschiedene Lebensmittel in Abhängigkeit vom Gewicht garen. Sie brauchen nur das Programm zu wählen (1–6) und das entsprechende Gewicht einzugeben. Das Gerät errechnet selbständig die erforderliche Garzeit und stellt automatisch die richtige Mikrowellenleistung sowie die optimale Temperatur der Ober-/Unterhitze ein.

1.



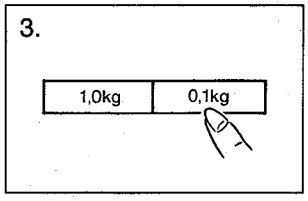
•Geben Sie das Gargut nach Angaben im Kochbuch in den Garraum.

2.



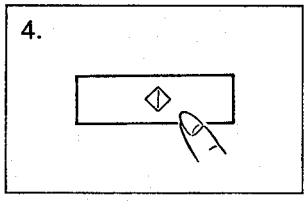
•Drücken Sie die Taste für die Gewichtsautomatik "Kombination" und wählen Sie das entsprechende Programm (1–6).

3.



•Geben Sie das entsprechende Gewicht Ihres Lebensmittels ein.

4.



•Betätigen Sie die Starttaste.

•Mindest- und Höchstgewichte für die 6 Gewichtsautomatik-Programme der Kombination:

Programm	Lebensmittel	Mindestgewicht	Höchstgewicht
1	Schweinenacken	1000 g	2500 g
2	Hähnchen	1000 g	1750 g
3	Ente	1750 g	2000 g
4	Kalbsbraten aus der Keule	1000 g	2500 g
5	Lammkeule	750 g	2500 g
6	Roastbeef	750 g	1500 g

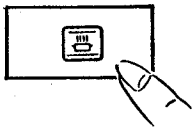
Denken Sie bitte daran, das Fleisch bzw. ganze Geflügel während der Garzeit einmal zu wenden.

- In dem beiliegenden Kochbuch finden Sie viele leckere, interessante Gerichte, die Sie mit der Gewichtsautomatik zubereiten können.

Manueller Kombinationsbetrieb (Mikrowelle mit Ober-/Unterhitze)

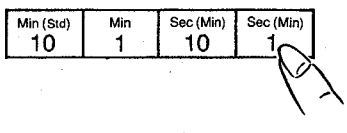
Das Gerät ist mit 2 manuellen Kombinationsprogrammen ausgestattet, bei denen die Mikrowellenleistung mit Ober-/Unterhitze fest programmiert sind. Es ist jedoch eine Zeiteingabe erforderlich.

1.



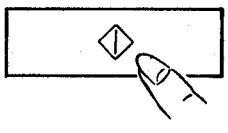
•Drücken Sie die Taste für den manuellen Kombinationsbetrieb, wählen Sie zwischen Programm 1 und 2.

2.



•Geben Sie mit den Zeiteingabetasten die erforderliche Garzeit ein.

3.



•Betätigen Sie die Starttaste.

Hinweise:

1. Beträgt die Garzeit weniger als 1 Stunde, läuft die Zeit in Sekunden ab.
2. Beträgt die Garzeit mehr als 1 Stunde, läuft die Zeit in Minuten ab. Zeigt die Uhr 59 Minuten an, läuft die Zeit in Sekunden ab.
3. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Pflege des Mikrowellen-Kombinationsgerätes

1. Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen!
2. Halten Sie stets den Garraum, den Drehteller sowie das Zubehör des Gerätes sauber und trocken. Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden haften, werden mit einem milden Reinigungsmittel entfernt, Sollte das Gerät sehr verschmutzt sein, bedienen Sie sich eines Spezialreinigungsmittels, das nach den Herstellerangaben anzuwenden ist. Versehentlich auf lackierte oder Kunststoffoberflächen gelangtes Spray sofort mit Wasser abwischen, sonst entstehen matte Stellen.
3. Der im Garraum befindliche Temperaturfühler (oben rechts) darf nicht mit eingesprüht werden. Andernfalls kann die Funktion dieses Bauteils nicht gewährleistet werden.
4. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsöffnungen ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
5. Sollte das Gerät innen oder außen im Bereich der Tür beschlagen, wischen Sie diese bitte mit einem weichen Tuch ab. Bei Betrieb kann Wasserdampf entstehen. Die Bildung von Kondenswasser stellt jedoch keine Fehlfunktion dar.
6. Bei Kombinations- oder Grillbetrieb können die Luftaustritts-öffnungen auf der Oberseite des Gerätes und der Garraum verschmutzen. Reinigen Sie diese Bereiche mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Andernfalls kann bei erneutem Betrieb ggf. Rauch bzw. ein unangenehmer Geruch entstehen.
7. Reinigen Sie den Drehteller in Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Der Drehteller ist zerbrechlich, deshalb sollte er vorsichtig gehandhabt werden. Auf dem Garraumboden sollte kein Wasser und keine Lebensmittelreste verbleiben!
8. Die Trägerscheibe und die Vertiefung im Garraumboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um unnötige Betriebsgeräusche zu vermeiden. Die Trägerscheibe kann in Seifenwasser gereinigt werden. Bei normalem Gebrauch kann sich Kondenswasser bilden, das jedoch weder die Bodenoberfläche, noch die Trägerscheibe angreift. Achten Sie darauf, daß die Trägerscheibe nach dem Reinigen wieder richtig eingesetzt wird.

Fragen und Antworten

F: Das Mikrowellengerät wurde ohne Gargut eingeschaltet. Ist das Gerät jetzt beschädigt?

A: Wir empfehlen Ihnen, das Mikrowellengerät nicht ohne Gargut in Betrieb zu setzen. Wird es jedoch nur für kurze Zeit leer eingeschaltet, bleibt das Gerät unbeschädigt.

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Wenn sich Ihr Mikrowellengerät nicht einschalten läßt, überprüfen Sie bitte Folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden bis Sie ihn wieder hineinstecken.
2. Überprüfen Sie die Netzsicherung im Sicherungskasten und ersetzen Sie diese ggf.
3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, stecken Sie den Stecker eines anderen Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet das andere Elektrogerät ordnungsgemäß, ist Ihr Mikrowellengerät defekt. Arbeitet das andere Gerät auch nicht, ist Ihre Steckdose defekt.

Sollte das Gerät nicht in Ordnung sein, setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Kundendienst in Verbindung.

F: Warum ertönt beim Einschalten des Mikrowellengerätes ein Kratzgeräusch vom Glasteller?

A: Dieses Geräusch tritt auf, wenn der Rollenring und der Boden des Garraums verschmutzt sind. Regelmäßiges Reinigen dieser Teile ist daher erforderlich.

F: Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?

A: Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.

F: Die Eingabe von Daten ist nicht möglich. Woran liegt das?

A: Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn die Eingabe richtig erfolgte. Z. B. ist es nicht möglich, 4 Zeiten und Leistungsstufen einzugeben.

F: Warum wird die Garraumbeleuchtung dunkler?

A: Arbeitet das Mikrowellengerät mit verringerter Leistungsstufe, wird ggf. die Garraumbeleuchtung dunkler und Sie hören ein Klickgeräusch.

F: Warme Luft strömt manchmal aus dem Mikrowellengerät. Warum?

A: Die Hitze, die aus dem Gargut austritt, erwärmt die Luft im Garraum. Die erwärmte Luft wird durch die im Gerät zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät nach außen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen des Mikrowellengerätes dürfen auf keinen Fall während des Garens abgedeckt werden.

F: Beim Kombinationsgaren können unregelmäßige Geräusche auftreten. Woran liegt das?

A: Diese Geräusche treten auf, wenn das Gerät beim Kombinationsbetrieb von der Mikrowellenleistung auf Ober-/Unterhitze umschaltet. Diese Geräusche stellen keine Fehlfunktion dar.

F: Kann ich Thermometer im Gerät benutzen?

A: Es können nur speziell für Mikrowellengeräte geeignete Thermometer verwendet werden.

F: Mein Gerät riecht unangenehm, wenn ich die Ober-/Unterhitze, die Kombination oder den Grill benutze. Warum?

A: Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Gerät von außen und innen gründlich reinigen. Andernfalls entstehen unangenehme Gerüche, die auch das Gargut geschmacklich beeinflussen können.

Technische Daten

Netzspannung:	220 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1400 W 6,5 A Mikrowellen-Kombinationsgerät mit Ober-/Unterhitze und Infrarot-Grill 1740 W, 8,0 A
Ausgangsleistung:	Mikrowelle 800 W, Mikrowellen-Kombinationsgerät mit Ober-/Unterhitze und Infrarot-Grill 1700 W
Äußere Abmessungen:	550×430×363 mm (B×T×H)
Garraumabmessungen:	350×356×202 mm (B×T×H)
Gewicht:	27 kg

Die Angaben über Gewicht und Abmessungen sind Annäherungswerte.

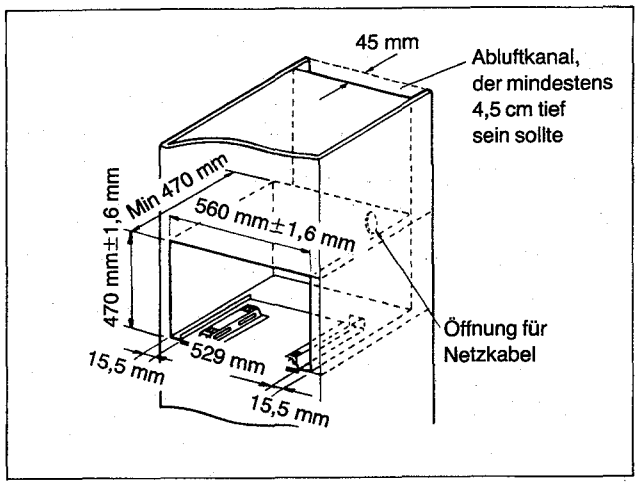
Einbau-Skizze

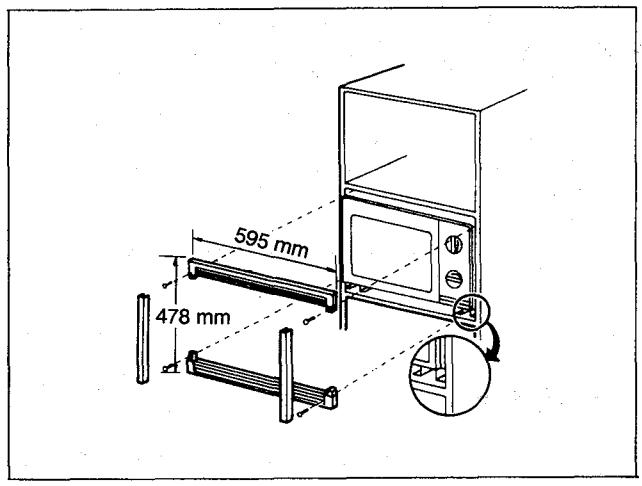
Die Geräte NN-8809/NN-8509, NN-8859/NN-8559 können mit dem Einbaurahmen NN-TK807, NN-TK857 in Ihre Küche integriert werden.

Nischenmaße: 470×560×470 mm (H×B×T— Höhe und Breite können um +/−2 mm abweichen)

Rahmenmaße: 478×595 mm (H×B)

Einbau der Geräte nur in Schränke mit integriertem Abluftkanal.





Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.
Central P.O. Box, Osaka 530-91, Japan

A00034212GP

Druck: Schaltungsdienst Lange Berlin (Germany)